



**TONGLE**  
Seafood Restaurant

我们以烹制美食为乐  
学院路新路考棚, 传递新鲜美味

**同乐航餐厅 TONGLE**  
杭州学院路29号  
0571 8883 9898

- ① 新家黄焖田螺土鸡煲
- ② 阿拉斯加海鲜火锅
- ③ 番茄火锅
- ④ 新家奇味鸡煲

## ● 番茄火锅

涮火锅之前先喝一碗番茄汤,这是规矩

清泰街上有个不起眼的小店,光看到招牌还不够,得顺着招牌绕过去才走进大门。“酷酷番茄火锅”这几个字倒是吸引了很多人,局限了关于火锅的想象,突然发现还有这样的新事物,自然是好奇无比。

番茄火锅的汤底是用番茄加上秘制的调料经过长时间的熬煮制成的,锅子端上来的时候,你看那汤汁红红的、浓浓的、亮亮的,番茄被切成可爱的片状,和大葱一起漂浮着,白芝麻和香菜把整个锅底的颜色点缀了,散发着淡淡的番茄香。起初以为是添加了红油,才会使得整锅汤都是红色,但是随便搅拌一下就会发现,自上到下都是红色的,排除了红油的嫌疑。这普通的番茄,得来可颇费工夫,选料讲究,皮要薄,肉要厚,汁要多,口感面中有沙,马虎不得。番茄含有大量的维生素,对于喜爱火锅又怕长肉的人来说,这可是一个不错的选择。

涮番茄火锅之前,要先喝一碗番茄汤,这是吃番茄火锅的规矩。一来开胃,二来可以品尝到纯正番茄浓汁的醇香。汤汁纯正、香醇,是番茄自然的味道,没有半点怪异的酸味,胃口立刻就打开了。突然想起了广告语“酸酸甜甜就是我”,这几个字是对番茄火锅的最恰当形容。

当番茄汤汁滚开时,就可以开涮了,热腾腾的番茄汤散发着阵阵香气,令火锅这种司空见惯的美味也有了新意。

老板是重庆人,对于火锅自然是得心应手,但在杭州,他改变了原有的思路。先是观察,发现杭州人对酸菜鱼特别感兴趣,又在杭帮菜中发现了杭州人的口味偏甜,既酸又甜,那不就是番茄吗?说干就干,每天准备新鲜的番茄锅底,保证了上菜速度,5分钟就可以上锅底。除此之外,所有川崎酱料都是免费的,放在入口的小桌子上,大家都可以去舀。老板还把店面装修得很有西式风格,每个桌子上都有一盏吊灯,别有情调。

人均消费:10人左右人均25元;番茄锅底22元,近期打8.8折  
地址:清泰街515号

## ● 走地鸡

清远的鸡加上澳大利亚的火锅汤

当年,走地鸡的老板来师傅去清远创业,念念不忘的是清远的鸡的美味,思来想去来师傅总是琢磨着怎么把清远鸡这个美味带到杭州。要不就做个火锅走地鸡吧?去年年末,来师傅把这个想法付诸了实践。

走地鸡,听起来挺专业,实际上就是我们这里说的“本鸡”、“土鸡”。别以为没啥区别,用在火锅里讲究可就大了。选鸡是最重要的一个步骤,以鸡的毛色、重量、光滑度为指标,还要看鸡爪,保证了这些要素才能保证口味,既要嫩又要滑。

而其实这个走地鸡里最重要的角色还在于火锅的汤,上头讲到来师傅把鸡选对了,这一下就走下一步。其实这高汤也是来师傅的拿手戏,当年在澳大利亚的时候,来师傅就体会到偌大一个锅中间放上冰块熬汤的壮观景象。几年前去澳大利亚旅游的时候,火锅让来师傅大开眼界、念念不忘。回到杭州,他学着样子,坚持用鸡壳、猪骨为原料,熬制出来的高汤非常鲜香。来师傅请来了四川的大厨,汲取四川火锅的精华,熬制高汤作为锅底。有了这些还不够,加入枸杞、当归、党参、大枣等几十味中药材,让整个锅底不仅好吃还营养。

而调料也大有讲究,买来鸡粉调料,加入鸡油、香料,自己按照比例调制。这样的锅底麻辣爽口、香味浓郁,冬天驱寒,夏天补身,可谓一举多得。

锅底:55元,加送5个蔬菜  
地址:下沙金沙数码港旁